

## West Coast IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **70**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale zero malt	5 kg (83.3%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16.7%)	75 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	5 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	9.7 %
Na zimno	Mosaic	65 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	65 g	7 dni	16.8 %
Na zimno	Centennial	65 g	7 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------